

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penggunaan bahan penstabil gel daun cincau hijau menunjukkan peningkatan total padatan, kadar lemak pada pemberian 0,75% dan kadar proteindiberi 1,00% gel daun cincau hijau.

5.2. Saran

Disarankan untuk menggunakan gel daun cincau hijau sebagai penstabil alamipada pembuatan es krim susu kambing dengan penggunaan gel daun cincau hijau sebesar 0,75% untukmenghasilkan es krim susu kambing yang terbaik